



Scipion

PUGLIA I.G.P
NERO DI TROIA ROSATO FRIZZANTE

Vitigno utilizzato: Nero di Troia

Zona d'Origine: Puglia - ITALIA

Epoca di vendemmia: 1° decade di ottobre

Vinificazione: vinificazione in rosato, pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata (15°C)

Affinamento: acciaio – bottiglia

Resa di uva in vino (%): 60

Acidità Volatile g/lt: 0,19

Acidità totale g/lt: 5,40

Zuccheri Fehling g/lt: 4

Alcool % vol: 12,50

Colore: rosa tenue

Profumo: intenso e persistente, con sentori di agrumi

Sapore: gusto armonico, di buona acidità, fresco, con sentori fruttati

Abbinamenti: ottimo vino aperitivo, di tutto pasto, ideale per antipasti, pesce e formaggi

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati disponibili: bottiglia ml 750

Pezzi per cartone: 6 - Cartoni per pallet: 80 - File per pallet: 5 - N. cartoni per fila: 16